Ueber die Alkoholmenge in verſchiedenen geiſtigen Flüſſigkeiten.

Mehrere Aerzte hatten mich ſchon früher erſucht, im Archive die Tafel mitzutheilen, welche wir Herrn Brande in London über den Alkoholgehalt mehrerer geiſtigen Flüſſigkeiten verdanken. Durch Mangel an Raum wurde ich bisher daran verhindert, und theile daher jetzt dieſelbe mit, da ich hoffen darf, daß ſie für manche Zwecke nützlich ſeyn wird.

Was die Beſtimmung des Alkoholgehalts in den geiſtigen Flüſſigkeiten betrifft, ſo iſt dieſe folgende:

Man nimmt 100 Theile der zu prüfenden Flüſſigkeit (Wein, Bier, Brandwein u. ſ. w.) und ſetzt dazu 12 Theile baſiſche eſſigſaure Bleiflüſſigkeit, und filtrirt nach gehörigen Umſchütteln die helle Flüſſigkeit von dem durch das Bleiſalz entſtandenen Niederſchlage ab, welcher eine Verbindung des Bleioxides mit dem Farbe- und Extraktivſtoff der Flüſſigkeit iſt.

Die abfiltrirte Flüſſigkeit enthält nun den Alkohol mit einer beſtimmten Waſſermenge, welche man dadurch entfernt, daß man in dieſelbe ſo lange trocknes, warmes baſiſches kohlenſaures Kali hineingiebt, bis ſich davon nichts mehr auflöſt. Dieſes nimmt nun das Waſſer auf und ſcheidet den Alkohol ab, welcher auf der unteren ſchweren Waſſer- und Salzſchicht oben aufſchwimmt. Wenn man hierzu zugleich eine graduirte

Röhre anwendet; ſo braucht man den Alkohol nicht erſt abzuſondern, ſondern kann darnach ſogleich ſein Volumen beſtimmen. Die Temperatur der Flüſſigkeit iſt bei dieſer Operation natürlich mit zu berückſichtigen.

Ich theile nun hier das Verzeichniß der in verſchiedenen Weinen und anderen gegohrenen Getränken enthaltenen Alkoholmengen mit, nach den zahlreichen Analyſen des Herrn Brande. Die Dichtigkeit des Alkohols iſt in denſelben zu 845 angenommen, wenn Waſſer = 1000 und ſein Gehalt an abſoluten Alkohol zu 0 92.

Es enthalten	Alkoholprozente
Alba Flora	17,26
Ale von Burton . . .	8,88
" " Dorcheſter . . .	5,56
" " Edingburg . .	6,20
Bier, ſtarkes	6,88
" dünnes (Londoner) .	1,28
Birnwein	7,26
Biſchoff	11,26
Bourdeaux	15,10
Bourgogne	14,57
Brandwein	53,39
Kornbrandwein . . .	54,32
Wacholderbrandwein . .	51,60
Bucellas	18 49
Calcavella	18,63
Cap, Muscat . . .	18,25

Cap,

Cap, Madera . . .	21,51
Champagner	13,80
; ; ſchäumender . .	12,60
Chiras	15,52
Colares	19,75
Conſtanzia, weißer . . .	19,75
Cote Rotie	12,32
Cyder (beſter)	9,87
; (weniger geiſtig) . .	5,21
Frontignac	12,79
Wein vom Grabe . . .	13,37
Heremitage (rother) . .	12,32
; ; (weißer) . .	17,43
Hochheimer	12,08
Hollunderbeerwein . . .	9,87
Johannisbeerwein . . .	20,55
Lacrymä Chriſti . . .	19,70
Liſſa	25,41
Liſſabon	18,94
Lünel	15,52
Madera	22,25
; (rother) . . .	20,35
Mallaga	17,26
; (von 1666) . .	18,94
Malveſier ; Madera . .	16,40
Marſala	25,54
Meth	7,32
Nizza	14,63

Porter (Londoner) . .	4,20
Roſinenwein (von trocknen) .	25,21
Roſinenwein	18,11
Rouſſillon	18,10
Rum	53,68
Sauterne	14 22
Stachelbeerwein . . .	11,84
Syrakuſer	15,28
Teneriffa	19 79
Tinto	13,30
Tokayer	91,88
Vidonia	19,25
Whiskey (in Irland) . .	53,90.

(S. Unterricht über die Reagent. von Payen u. Chevalier, überſetzt von Dr. L. Cerutti. 68 u. f. f.).

Ueber die Fortſtrahlung riechender Subſtanzen.

Von Leslie.

(Mitgetheilt aus deſſen intereſſanten Schrift: Kurzer Bericht von Verſuchen und Inſtrumenten, die ſich auf das Verhalten der Luft zu Wärme und Feuchtigkeit beziehen. Ueberſetzt von H. W. Brandes).

Die Art der Fortpflanzung der Wärme durch wechſelnde Schwingungen ſcheint auch bei den Gerüchen ſtatt zu finden. Bekanntlich zerſtreuet allerdings der Wind zu weiten Entfernungen hin die riechenden Theilchen: aber auch gegen den Wind breiten ſich die Gerüche